

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring perkembangan zaman, manusia dituntut untuk menjadi lebih praktis dan lebih efisien dalam menjalankan kehidupannya. Salah satu akibatnya adalah terjadinya perubahan pola konsumsi pangan. Perubahan gaya konsumsi menjadikan makanan siap masak (*ready to cook*) dan siap makan (*ready to eat*) menjadi alternatif pilihan masyarakat. Konsumsi makanan tersebut mulai menjadi kebiasaan di masyarakat karena jenis makanan tersebut mudah diperoleh dan dapat disajikan dengan cepat.

Produk RTE (*ready to eat*) adalah produk pangan yang telah melalui proses pengolahan dan dapat dikonsumsi langsung tanpa harus melalui proses pengolahan lebih lanjut. Produk ini dapat langsung dikonsumsi; atau cukup dengan dicuci, di-*thawing*, atau dihangatkan sebelumnya. Jenis produk RTE sangat bervariasi mencakup menu lengkap siap santap, produk daging seperti sosis, *hot dog*, kornet; produk susu seperti keju, yogurt, susu pasteurisasi, buah-buahan dan sayuran, serta ikan dan seafood misalnya daging asap, *sushi* dan sup ikan. Beberapa produk pangan nusantara juga dapat diolah menjadi produk RTE misalnya rendang, kari ayam, dan sebagainya.

PT. Berkat Pangan Abadi merupakan salah satu industri makanan khas Indonesia yang menghasilkan produk siap makan dalam kemasan dengan merk dagang *I-Food* dengan bahan dasar daging asli dan tanpa bahan pengawet. Salah satu produk dari *I-Food* adalah Rendang Sapi. Kemasan yang digunakan oleh PT. Berkat Pangan Abadi adalah *Retort Pouch*. *Retort Pouch* adalah kemasan fleksibel berbentuk *pouch* atau kantong yang digunakan untuk mengemas produk pangan siap santap (*Meal Ready to Eat*). Penggunaan *Retort Pouch* untuk produk makanan di Indonesia sudah banyak dilakukan, terutama adalah produk-produk daging dan ikan (Bindu *et al.*, 2004).

Dalam pembuatan Rendang Sapi, proses pengolahannya merupakan tahapan utama yang memainkan peran penting dalam tercapainya hasil produk yang berkualitas. Disamping itu, kelengkapan sarana dan prasarana juga sangat berpengaruh dalam menunjang kesempurnaan hasil akhir dari produk instan tersebut. Selain itu pengujian mutu harus benar-benar diperhatikan mulai dari

bahan baku, proses produksi dan hasil akhir produk sehingga kualitasnya tetap terjaga dan dapat memuaskan kebutuhan konsumen.

Alasan penulis memilih PT. Berkat Pangan Abadi sebagai tempat Praktik Kerja Lapangan karena setiap produk yang dihasilkan berkualitas tinggi dengan penerapan teknologi, mutu dan keamanan pangan yang dapat dipertahankan dan semakin berkembang. Selain itu, perusahaan ini dapat memberikan pengetahuan lebih mendalam mengenai teknologi dan proses pembuatan khususnya produk makanan RTE (*Ready to Eat*). Sehingga dapat memberikan manfaat yang dibutuhkan oleh mahasiswa.

1. Tujuan Praktek Kerja Lapang

- a. untuk mempelajari proses pembuatan Rendang Sapi dalam kemasan di PT. Berkat Pangan Abadi
- b. membandingkannya dengan teori yang didapat selama menempuh perkuliahan di program studi Teknologi Pangan UPN "VETERAN" Jawa Timur.

2. Manfaat Praktek Kerja Lapang

- a. Bagi mahasiswa, dapat melatih keterampilan kerja dalam dunia industri dengan bidang keahlian yang sesuai sehingga memahami realita yang ada dan mampu menerapkan ilmu yang didapat.
- b. Bagi universitas, menjalin kerjasama untuk perkembangan ilmu pengetahuan.
- c. Bagi PT. Berkat Pangan Abadi, mendapatkan masukan dan saran dari mahasiswa tentang proses dan aspek-aspek yang mendukung dalam kegiatan produksi rendang sapi.

B. Sejarah Perusahaan

PT. Berkat Pangan Abadi merupakan sebuah perusahaan yang didirikan oleh Bryan W.S pada tanggal 1 Oktober 2015 yang bergerak di bidang industri makanan dan masakan olahan yang berlokasi di Kompleks Pergudangan SMB no. C1-C2 Driyorejo Gresik dengan luas lahan 800 m².

Pada awalnya PT berkati pangan Abadi terbentuk karena seafer group dan Borwita group ingin membentuk sebuah perusahaan dimana sasaran utamanya untuk *mass-market consumers Food Product*. Karena kedua grup tersebut melihat

keadaan sekarang terutama ibu rumah tangga yang malas memasak atau para pekerja kantor dan mahasiswa yang menginginkan makanan siap makan yang enak praktis sehat dan bersih serta murah sehingga terbentuklah PT. berkat pangan Abadi yang merupakan manufaktur yang bergerak di *mass-market consumers Food Product* pertama dari kedua grup. PT. Berkat Pangan Abadi mengeluarkan brand dengan nama I-Food. nama brand I-Food mempresentasikan sebagai produk *indonesian food, innovative food dan impeccable food*.

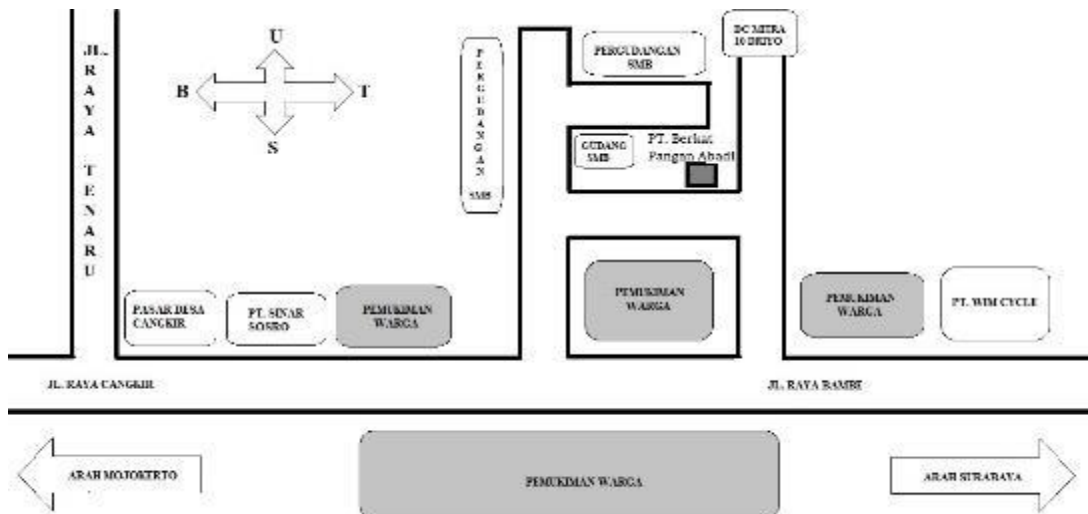
Pertengahan tahun 2017, PT. Berkat Pangan Abadi memulai produksi pertamanya di tanggal 6 Juni 2017. Selanjutnya di tahun yang sama produk ini sudah mendapatkan sertifikat dari BPOM dan MUI sehingga produk sudah dijamin keamanannya serta kehalalannya PT. Berkat Pangan Abadi memproduksi makanan cepat saji dengan 3 varian yakni kari ayam, rendang sapi dan ikan tuna asam pedas. Bahan yang digunakan pada proses pembuatan rendang sapi adalah daging sapi yang berasal dari PT. Karya Citra Anugrah. Daging sapi yang diterima dalam keadaan beku dan sudah berbentuk dadu 2x2 cm.

C. Lokasi Dan Tata Letak Pabrik

Lokasi perusahaan PT. Berkat Pangan Abadi sangat strategis sehingga dapat memudahkan transportasi bahan baku maupun distribusi produk karena dekatnya lokasi perusahaan dengan tol Surabaya-Mojokerto sehingga tidak terhalang oleh kemacetan lalu lintas. Selain itu sudah tersedianya PDAM di wilayah tersebut sehingga terpenuhinya sumber air yang cukup. Sumber listrik juga dapat terpenuhi untuk menunjang selama kegiatan produksi.

PT berkat pangan Abadi terletak di wilayah Kompleks Pergudangan SMB no. C1-C2, Desa cangkir, Kecamatan Driyorejo Kabupaten Gresik. Secara geografis terletak pada 7°21' 25,4" LS - 7° 21' 26,7" LS dan 112°38' 27" BT - 112°38' 2" LS. Peta lokasi PT. Berkat Pangan Abadi dapat dilihat pada Gambar 1. Batas-batas lokasi usaha PT. Berkat Pangan Abadi adalah :

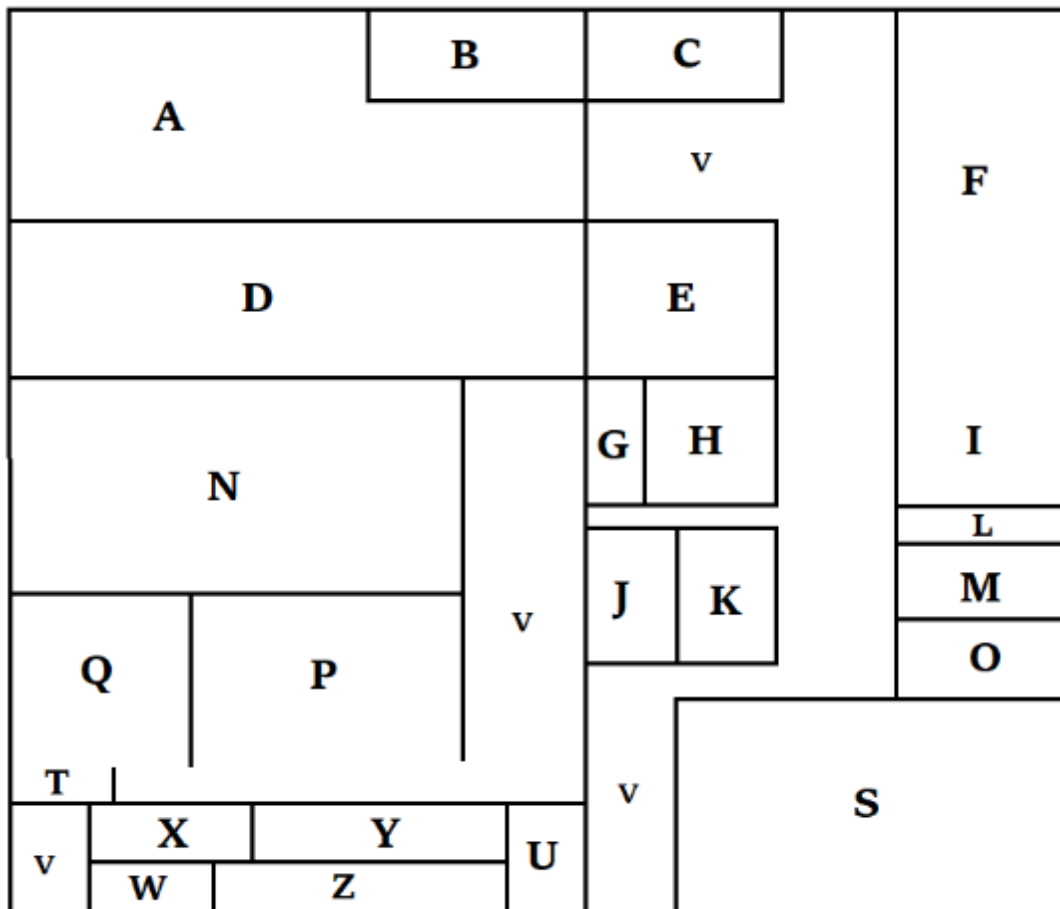
- sebelah utara : Gudang milik PT. SMB Warehouse
- sebelah selatan : Lahan kosong desa Cangkir
- sebelah timur : Lahan kosong milik PT. SMB Warehouse
- sebelah barat : Gudang kosong milik PT. SMB Warehouse



Gambar 1. Denah lokasi PT. Berkat Pangan Abadi
Sumber : PT. Berkat Pangan Abadi (2020)

Tata letak atau pengaturan dari fasilitas produksi dan area kerja yang ada merupakan landasan utama dalam dunia industri. Pada umumnya tata letak pabrik yang terencana dengan baik akan ikut menentukan efisiensi dan dalam beberapa hal akan juga menjaga kelangsungan hidup ataupun kesuksesan kerja suatu industri.

Kondisi ruangan yang tertutup pada PT. Berkat Pangan Abadi dapat menjaga proses produksi dari kontaminasi fisik dan kontaminasi biologi, misalnya debu, benda-benda asing, binatang pengganggu seperti tikus, kecoa dll. Penempatan ruang dan alat - alat pada pabrik diletakkan berdasarkan alur pengolahannya, hal ini untuk mempermudah proses produksi agar dapat berjalan dengan efisien, aman dan lancar. Adapun tata letak pabrik PT. Berkat Pangan Abadi dapat dilihat pada **Gambar 2**.



Gambar 2. Tata Letak Pabrik PT. Berkat Pangan Abadi
 Sumber: PT. Berkat Pangan Abadi (2020)

Keterangan :

A = Ruang Sterilisasi

B = Gudang Karantina

C = Gudang Sparepart

D = Ruang Pengemasan

E = Gudang Kemasan

F = Gudang Barang Jadi

G = Ruang Kebersihan

H = Ruang Penerimaan Bahan

I = Ruang Chemical

J = Freezer

K = Chiller

L = Ruang Engineering

M = Laboratorium

N = Ruang Masak

P = Ruang Proses Bumbu

Q = Ruang Proses Daging

S = Ruang Kantor

T = Ruang Ibadah

U = Ruang Sanitasi

V = Koridor

W = Toilet

X = Ruang Loker

Y = Ruang Ganti Pria

Z = Ruang Ganti Wanita

D. Struktur Organisasi

Setiap perusahaan pada umumnya mempunyai struktur organisasi. Penyusunan struktur organisasi merupakan langkah awal dalam memulai pelaksanaan kegiatan organisasi, dengan kata lain penyusunan struktur organisasi adalah langkah terencana dalam suatu perusahaan untuk melaksanakan fungsi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan. Ada bermacam-macam bentuk struktur organisasi yang dapat digunakan oleh suatu perusahaan. Bentuk struktur organisasi pada umumnya berbeda-beda serta memiliki keunggulan dan kelemahan masing-masing. Bentuk organisasi di suatu perusahaan dapat dibagi menjadi 3, yaitu Hasibuan (2010) :

a) Bentuk Organisasi Garis

Organisasi ini terdapat garis wewenang, kekuasaan yang menghubungkan langsung secara vertikal dari atasan ke bawahan.

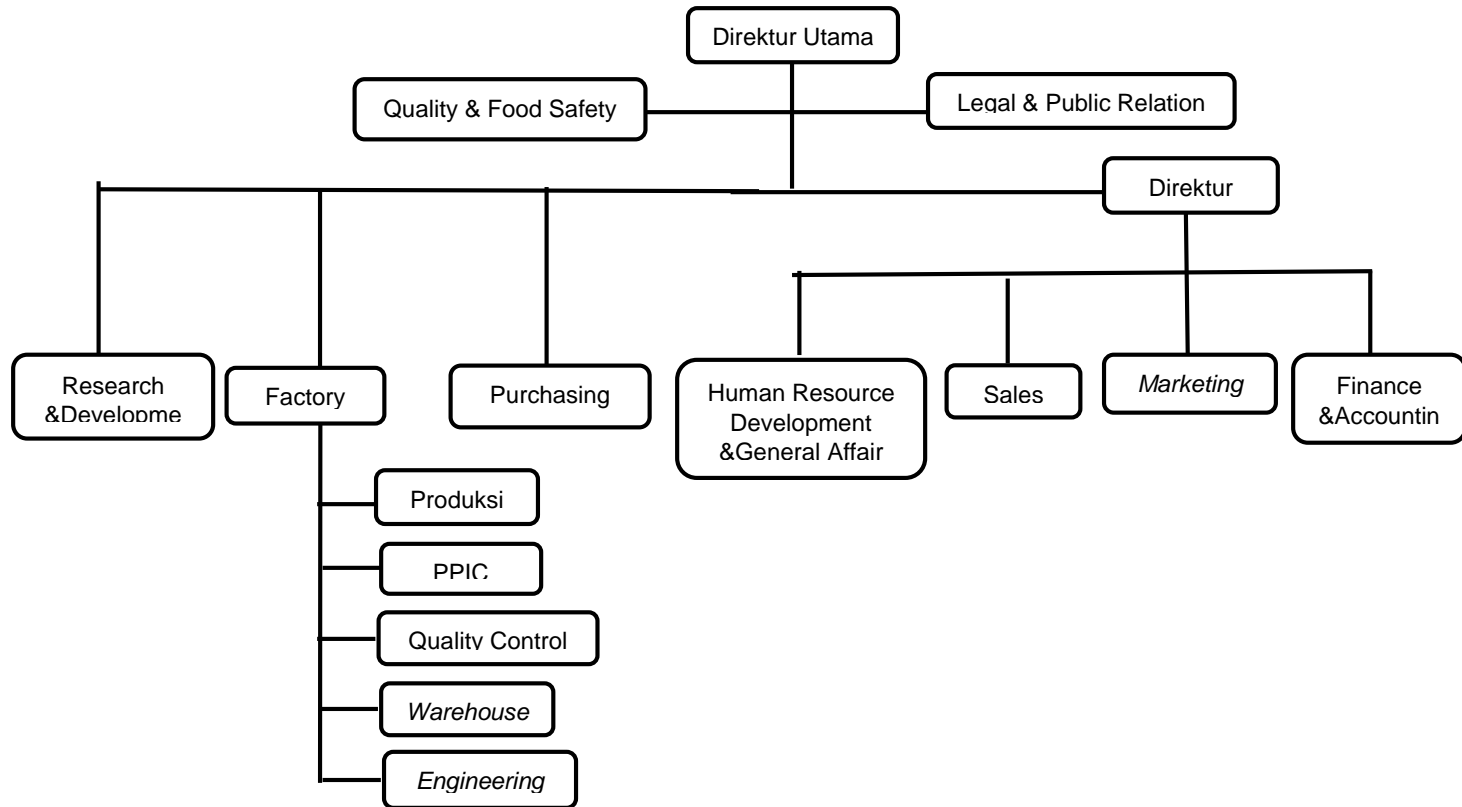
b) Bentuk Organisasi Garis dan Staff

Bentuk organisasi lini dan staf pada dasarnya merupakan kombinasi dari organisasi garis dan organisasi fungsional. Kepala pimpinan tetap berhak menetapkan keputusan. Dalam membantu kelancaran tugas pimpinan dapat dibantu staff dengan menyumbangkan pemikiran, saran atau informasi.

c) Bentuk Organisasi Fungsional

Pada tipe organisasi ini, masalah pembagian kerja mendapat perhatian yang sungguh-sungguh, pembagian kerja didasarkan pada "spesialisasi" yang sangat mendalam dan setiap pejabat hanya mengerjakan suatu tugas atau pekerjaan sesuai dengan spesialisasinya.

Bentuk organisasi yang diterapkan di PT. Berkat Pangan Abadi adalah bentuk organisasi garis dan staff yaitu pelimpahan wewenang berlangsung secara vertikal dari pucuk pimpinan kepada pimpinan dibawahnya. Pucuk pimpinan tetap sepenuhnya berhak menetapkan keputusan, kebijaksanaan, dan merealisasikan tujuan perusahaan. Dalam membantu kelancaran tugas pimpinan, ia mendapat bantuan dari para staf. Tugas para staf hanya memberikan bantuan, pemikiran saran-saran, data, informasi, dan pelayanan kepada pimpinan sebagai bahan pertimbangan untuk menetapkan keputusan dan kebijaksanaannya. Struktur organisasi PT. Berkat Pangan Abadi dapat dilihat di gambar 3.



Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Berkat Pangan Abadi
Sumber : PT. Berkat Pangan Abadi(2020)

Berdasarkan struktur organisasi PT. Berkas Pangan Abadi dapat diketahui wewenang dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan. Berikut merupakan tugas dari masing-masing jabatan :

1. Direktur Utama

Tugas dan wewenang :

- a. Mengimplementasi visi dan misi, menyusun strategi bisnis, melakukan evaluasi dari perusahaan yang dipimpin
- b. Mengontrol, mengawasi dan menetapkan strategi perusahaan, kebijakan dasar keuangan, organisasi dan SDM untuk mencapai tujuan perusahaan.

2. *Quality & Food Safety Team Leader (QFTL)*

Tugas dan wewenang :

- a. mengelola team keamanan pangan dan mengatur perkerjaannya, memastikan pendidikan dan pelatihan (ISO, Halal, BPOM, SNI) yang relevan dari anggota team keamanan pangan
- b. memastikan bahwa sistem manajemen keamanan pangan ditetapkan, diimplementasikan, dipelihara dan diperbaharui, melaporkan kepada manajemen puncak tentang keefektifan dan kesesuaian sistem manajemen keamanan pangan

3. *Legal dan Public Relation*

Tugas dan wewenang :

- a. Memberikan informasi, baik secara tertulis ataupun secara lisan, kepada masyarakat dengan menjawab dan menjelaskan pertanyaan dari masyarakat, pers, dan organisasi terkait secara terbuka
- b. Mengurus semua hal yang berhubungan dengan hukum baik internal perusahaan atau eksternal perusahaan.

4. Direktur

Tugas dan wewenang :

- a. Mengontrol dan mengawasi segala bentuk operasional atau berjalannya roda perusahaan di Departemen HR & GA, sales, *Marketing, Finance and Accounting*
- b. Bertanggung jawab terhadap keuntungan dan kerugian perusahaan

- c. Bertanggung jawab dalam memimpin dan membina operasional perusahaan secara efektif dan efisien

5. Departemen Research and Development

Tugas dan wewenang :

- a. Bertanggung jawab untuk segala aktivitas riset dan pengembangan di perusahaan , menciptakan inovasi secara terus menerus untuk menghasilkan produk yang berkualitas serta dapat dipertanggung jawabkan.
- b. Bertanggung jawab untuk memastikan kualitas performansi dalam perusahaan sesuai dengan standar perusahaan
- c. Memutuskan formula yang digunakan, menghentikan proses karantina dan produksi Apabila terdapat ketidaksesuaian formula dalam produksi.

6. Departemen Produksi

a. Manager Produksi

Tugas dan wewenang :

- 1) Bertanggung jawab atas seluruh kegiatan dan operasional pabrik
- 2) menjalankan rencana, memantau dan mengendalikan kegiatan yang ada dalam departemen nya
- 3) mengevaluasi menganalisa tingkat keberhasilan dari sasaran yang sudah dicapai

b. Supervisor Produksi

Tugas dan wewenang

- 1) Bertanggung jawab dalam pencapaian target produksi dan kualitas standar hasil produksi
- 2) sebagai penghubung dari faktor manajer ke produksi dalam kegiatan proses produksi sehingga sesuai dengan target yang ditetapkan
- 3) memimpin dan mengawasi proses pelaksanaan produksi agar sesuai dengan standar perusahaan

c. PPIC (*Production Planning Inventory Control*)

Tugas dan wewenang :

- 1) Memonitor semua inventory baik untuk proses produksi yang ada di gudang maupun yang akan didatangkan
- 2) menerima order dari marketing dan membuat rencana produksi sesuai order yang diterima
- 3) membuat perencanaan dan pengendalian produksi merancang aliran kerja mulai bahan baku sampai barang jadi menyusun jadwal sumber daya dan mengeksekusinya serta meminimumkan biaya produksi keseluruhan

d. *Quality Control*

Tugas dan wewenang :

- 1) memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan perusahaan
- 2) memberhentikan proses produksi apabila tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan
- 3) memimpin pengembangan dan operasional Departemen QC laborat secara menyeluruh serta memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas yang ditetapkan

e. *Warehouse*

Tugas dan wewenang :

- 1) menjalankan sistem pergudangan meliputi cara mengelolanya dan memiliki tanggungjawab tinggi dalam mengontrol seluruh aktivitas gudang
- 2) menyiapkan barang yang akan dikirimkan ke pelanggan berdasarkan surat jalan yang diterima dari bagian administrasi
- 3) menolak pengeluaran barang dagangan atau barang lainnya dari gudang bila tidak sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan

f. Maintenance Engineering

tugas dan wewenang :

- 1) menjaga merawat dan memonitor sarana dan prasarana produksi dengan baik agar dapat mencapai produktivitas yang tinggi
- 2) mengevaluasi sistem pemeliharaan dan operasional yang digunakan dan menyarankan cara yang lebih baik untuk meningkatkan efisiensi
- 3) berwenang untuk menghentikan atau mematikan mesin listrik dan alat-alat maintenance lainnya apabila berpotensi menimbulkan bahaya atau kecelakaan kerja.

7. Departemen Purchasing

Tugas dan wewenang :

- 1) memastikan agar proses pengadaan berjalan dengan lancar
- 2) merancang hubungan yang tepat dengan supplier
- 3) menentukan dan memutuskan supplier yang akan dipakai sesuai dengan kebijakan perusahaan
- 4) berwenang untuk mereject supplier yang tidak sesuai dengan standar perusahaan

8. Departemen Human Resource Development & General Affair

Tugas dan wewenang :

- 1) merencanakan mengaplikasikan dan mengawasi seluruh proses yang berkaitan dengan human resources dan operasional general affair perusahaan
- 2) melaksanakan peraturan perusahaan dan sop secara konsisten dan menyelesaikan masalah kepegawaian
- 3) mengajukan permohonan untuk promosi mutasi dan demosi bagi karyawan perusahaan

9. Departemen Sales

tugas dan wewenang :

- 1) bertanggung jawab dalam merencanakan mengarahkan memonitor dan mengevaluasi sistem kerja sales di daerah distributor dan retailer

- 2) melakukan riset dan survey terhadap pasar serta analisa produk untuk pengembangan produk dan penentuan harga
- 3) menentukan harga bersama general manager sesuai dengan hasil analisa pasar dan kekuatan produk

10. Departemen *Marketing*

Tugas dan wewenang :

- 1) menentukan harga jual produk yang akan di launching Jadwal kunjungan serta sistem promosi untuk memastikan tercapainya target penjualan
- 2) menganalisa dan mengembangkan strategi Marketing untuk meningkatkan jumlah pelanggan dan area sesuai dengan target yang ditentukan

11. Departemen F&A (*Finance and Accounting*)

Tugas dan wewenang :

- 1) merencanakan mengembangkan dan Mengontrol fungsi keuangan dan akuntansi di perusahaan dalam memberikan informasi keuangan secara komprehensif dan tepat waktu untuk membantu perusahaan dalam proses pengambilan keputusan yang mendukung pencapaian target finansial perusahaan
- 2) mengatur dan mengawasi kegiatan keuangan di perusahaan
- 3) menetapkan besarnya anggaran yang dibutuhkan setiap departemen

E. Ketenagakerjaan

Tenaga kerja merupakan faktor penting dalam proses produksi, karena manusialah (tenaga kerja) yang mampu menggerakkan faktor-faktor produksi yang lain untuk menghasilkan suatu barang. Dengan kata lain tenaga kerja merupakan salah satu faktor produksi yang harus ada dalam suatu proses produksi. Terdapat jenis-jenis tenaga kerja yang ada di PT. Berkat Pangan Abadi.

1. Jenis-jenis Tenaga Kerja

Seluruh tenaga kerja di PT Berkat Pangan Abadi diklarifikasikan ke dalam beberapa kelompok. Pengklarifikasian ini dilakukan agar terdapat kejelasan

tugas yang akan dilakukan oleh tenaga kerja berdasarkan *job description* yang ada di perusahaan sehingga lebih mudah untuk melakukan evaluasi jabatan. Klarifikasi di PT Berkat Pangan Abadi dibagi menjadi 2, yaitu tenaga kerja tetap dan tenaga kerja tidak tetap.

a. Tenaga Kerja Tetap

Pekerja tetap adalah pekerja yang sifat hubungan kerjanya dengan perusahaan memiliki batas waktu yang telah ditentukan, yaitu bekerja sampai dengan usia 55 tahun. Mereka setiap hari wajib hadir dan melakukan pekerjaannya, baik pada masa produksi maupun luar masa produksi, kecuali bila berhalangan dengan alasan yang sah menurut ketentuan yang ada.

b. Tenaga Kerja Tidak Tetap

Tenaga kerja tidak tetap adalah pekerja yang sifat hubungan kerjanya untuk jangka waktu tertentu dan dibayar secara harian, bulanan atau borongan sesuai dengan kesepakatan.

2. Jam Kerja

Waktu kerja di PT Berkat Pangan Abadi hanya terdapat 1 shift. Satu shiftnya terhitung 9 jam sehari. Didalam satu minggu terdapat 5 hari kerja sedangkan kerja untuk tenaga kerja tidak tetap di PT. Berkat Pangan Abadi memiliki 2 shift. Satu shiftnya terhitung 8 jam perhari. Dalam satu minggu ada 5 hari kerja. selain itu ada juga jam lembur (*overtime*) untuk memberikan waktu tambahan kepada tenaga kerja saat pesanan produk meningkat dibandingkan dengan hari biasanya terutama pada saat hari libur. Jam kerja di PT Berkat Pangan Abadi untuk tenaga kerja tetap dimulai pada jam 07.00 - 17.00 dan disediakan jam istirahat pada jam 12.00 – 13.00 (senin-kamis) dan jam 11.00-13.00 (Jumat). Sedangkan jam kerja untuk tenaga tidak tetap adalah 07.00-15.00 (shift 1) dan pukul 15.00-23.00 (shift 2). Mengetahui seberapa besar tingkat kehadiran para karyawannya, PT. Berkat Pangan Abadi menerapkan sistem *check lock*. *Check lock* dilakukan sebanyak dua kali yaitu pada saat masuk dan pulang kerja. *Check lock* dilakukan sebagai upaya untuk menghindari manipulasi jam kerja serta mempermudah pengawasan terhadap karyawan. Pendataan jam kerja dilakukan setiap bulan untuk memantau kehadiran karyawan dalam melaksanakan pekerjaan.

3. Kesejahteraan Karyawan

PT. Berkat Pangan Abadi menyediakan jaminan kesejahteraan bagi karyawannya, hal ini bertujuan agar karyawan dapat bekerja dengan tenang dan nyaman sehingga proses produksi juga dapat berjalan dengan lancar dan tidak mengganggu kelangsungan produksi. Sarana dan prasarana yang diberikan antara lain:

a. Gaji

Gaji paling sedikit sesuai dengan UMR Kab. Gresik 2020

b. Tunjangan Sosial Karyawan Jika keluarga dari karyawan ada yang meninggal maka akan mendapat santunan.

c. Rekreasi Karyawan Rekreasi karyawan diadakan sekali dalam dua tahun yang diikuti oleh karyawan dan keluarga

d. Pengembangan karyawan, antara lain

1) Mengikutsertakan karyawan berprestasi pada program pelatihan di lembaga training untuk meningkatkan kinerja karyawan dan seminar-seminar sesuai bidangnya masing-masing guna menambah wawasan karyawan

2) Mengadakan promosi bagi karyawan berprestasi, sehingga dapat memacu karyawan untuk dapat bekerja maksimal

3) Pengadaan pelatihan sertifikasi halal, ISO, dan HACCP.

4) Training di masing-masing bidang sesuai dengan divisinya

4. Fasilitas Karyawan

Pemberian fasilitas kerja yang dilakukan oleh suatu perusahaan bertujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja. Fasilitas yang terdapat di PT. Berkat Pangan Abadi antara lain :

a. Sarana Peribadatan Untuk muslim, disediakan musola.

b. Pakaian Kerja

Pakaian kerja diberikan dengan jangka waktu satu tahun sekali.

c. Jaminan Kesehatan dan Keselamatan Kerja

Jaminan Kesehatan dan Keselamatan Kerja dibantu oleh Perusahaan dan sebagian dipotong dari gaji karyawan.

d. Pemberian Waktu Cuti

Cuti tahunan berjumlah 12 hari dalam satu tahun, diberikan kepada karyawan setelah karyawan bekerja selama 12 Bulan.

- e. Makan Siang Istirahat makan siang diberikan waktu satu jam.
- f. Tunjangan Hari Raya (THR) Tunjangan Hari Raya (THR) diberikan dua minggu sebelum lebaran, minimal 1x gaji.

5. Keselamatan Karyawan

Untuk melindungi karyawan dari hal - hal yang dianggap rawan serta membahayakan keselamatan dan kesehatan karyawan selama kerja maka PT Berkat Pangan Abadi dilengkapi dengan sarana dan prasarana kesehatan dan keselamatan kerja, adapun sarana dan prasarana tersebut antara lain:

- a. Pemadam kebakaran yang terdiri dari hidran
- b. Menyediakan perlengkapan keamanan bagi setiap karyawan yang berupa alat pelindung diri (APD).
- c. Pelindung bagi mesin yang berputar
- d. Pemakaian masker untuk tempat yang berdebu
- e. Memasang rambu-rambu keselamatan kerja pada tempat-tempat yang di anggap rawan berbahaya
- f. Diadakan pemeriksaan berkala